

## DINING ROOM

# THE EXPERIENCE OF A 丹麥料理第一聖殿 LIFETIME

回歸在地風土、  
以料理創造自然饗宴的丹麥知名餐廳 noma，  
如今再次以全新的據點、全新的季節性菜單設計，  
重回全球最佳餐廳榜單。

Text\_Lilias Lee Photo\_noma ( photo by Ditte Isager )



曾在 2010 年、2011 年、2012 年、2014 年，4 度贏得「全球最佳餐廳 The World's Best Restaurant」冠軍廚房頭銜的丹麥哥本哈根 noma，在歷經 2017 年的休憩，與歷時 1 年的搬遷、轉換後，於 2018 年 2 月再次開幕，並直接以最強勁的新進餐廳姿態，一舉登上 2019 年全球最佳餐廳榜單第二名，而更加環抱自然、更加探究季節性食材的新版 noma，也以更加展現食材自然芬芳的極簡料理風格，為新一代丹麥料理寫下新的成長篇章。



1. 在自家有機菜園裡採菜的 noma 主廚 René Redzepi。
2. 由 Studio David Thulstrup 所設計的餐廳用餐空間，以原木和大量植栽營造出自然愜意的空間氛圍。
3. 充滿手工質感的樸實花器和茶杯器皿，與戶外的自然綠意相互輝映。
4. 餐廳內的各個空間皆以大面積落地窗，創造出與自然和鳴的空間情境。





2

### 用料理與自然連結

全球最著名的丹麥高級料理餐廳 noma，是由丹麥名廚 René Redzepi 於 2003 年所開設。第一代的 noma 餐廳，位處在哥本哈根市區港口邊的一棟倉庫建築裡，雖然餐廳的所在位置十分低調，但 noma 卻一直是世界上少數因料理而成為城市地標景點的存在。曾在西班牙 El Bulli 餐廳學習分子料理技術的 René Redzepi，在當時分子料理紅透半邊天的時代，卻深刻覺得自己應該回到家鄉，回歸到能最原始取得自然食材的環境中，採擷真正無汙染的北歐野生滋味，他期望用料理回歸在地風土，同時用料理書寫北歐佳餚的自然本色，也期待用創意手法重申北歐傳統烹調方式。雖然 noma 並不是最早投入野生食材採擷的餐廳，但 noma 絕對是將北歐採擷料理推向世界舞台的代表餐廳。

早已被視為丹麥料理第一聖殿的 noma，並沒有因為歷年來冠軍廚房的頭銜而停止進化，為了真正貫徹主廚 René Redzepi 心之所嚮的有機自然用餐天地，同時創造更直接、更生活化的食材取得環境，於是在 2017 年 2 月時餐廳暫停營業 1 年，並利用這段時間，將餐廳搬遷到哥本哈根近郊的自由城（Freetown Christiania），在自由城擁護自然生態的社區天地中，開展全新的 noma 未來篇章。

由 11 棟間置倉庫改建成的新版 noma，是由丹麥著名建築事務所 Bjarke Ingels Group 負責改建設計，Bjarke Ingels Group 除了以丹麥傳統農舍為靈感，將廢棄倉庫改建成一個個採光明亮的使用空間，包含寬敞的用餐區域、開放式廚房、溫室農場、發酵實驗室、肉類儲藏室、烘培室等空間，並規劃出廣達 600 坪的花圃農園，讓餐廳得以與自然生態相互為伴。餐廳的室內設計則是由 Studio David Thulstrup 負責，除了以有機材質拼貼出自然樸質的餐廳內裝，讓用餐空間洋溢家一般的舒適溫馨感，同時以季節性設計來營造貼近時序的空間風情。



3



4



1

1. 以有機花草料理出的海螺沙拉。
2. 黑胡椒醃漬比目魚，搭配煙燻海帶和辣根醬。
3. 美味的麵包屑炸鱈魚佐芥末花和木梨。



3



2

### 季節性自然美味

新一代的 noma 除了擁有更自然有機的周邊環境，也讓廚師群有更充足的資源進行新菜色與食材的研發，像是在 2018 年秋天，René Redzepi 便與 noma 的發酵負責人 David Zilber，一同出版《noma 發酵指南》，而這本料理新書也在出版不到幾個月的時間裡，便登上《紐約時報》的暢銷排行榜。

主打季節性料理的新 noma，也換下了原本固定的 20 道餐點設計，改以每年三季的季節性菜單，來款待前來用餐的賓客。包含 1 月到 6 月的海鮮季、6 月到 9 月的蔬菜季、10 月到 12 月的遊戲森林季等 3 套季節菜單，讓人們能在富含北歐極簡藝術魅力的季節性料理中，感受到隨四季流轉的自然美味風情。

在今年上半年登場的海鮮季菜單，則採用了諸多丹麥當地海鮮作為主要食材，包含有搭配榛果、奶油與松果、胡椒、海菜的丹麥醃漬貽貝；丹麥產的深海小蝦佐醃漬魚卵和辣根奶油、玫瑰果；鱈魚子佐花椰菜莖和發酵海菜醬汁；佐南瓜、榛果、新鮮奶油和玫瑰油的丹麥法羅群島海膽；還有如同化石般，將丹麥峽灣蝦壓入薄膜中的乾蝦料理，以及碳烤帝王蟹等滿滿新鮮海味，都在今年的海鮮季菜單中。

3 年前，在即將邁入 40 歲之時，René Redzepi 毅然決定給 noma 一個重新開始的機會，於是他選擇打破規則，展開新的挑戰。3 年後，嶄新的 noma 再次備受肯定，不過對 René Redzepi 而言，榜單排名始終都不是最重要的，重要的是沒有侷限的創作空間，讓 noma 在未來得以繼續實現各種創新料理實驗。IN